

フードツーリズムによる地域活性のマーケティング戦略



石田 貴士 Ishida Takashi

園芸学研究科 助教
専門分野：消費者行動論

2011年3月大阪大学大学院経済学研究科修了。博士（経営学）。同年9月より千葉大学大学院園芸学研究科助教。園芸学研究科は、「食と緑」をキーワードに多様なアプローチで総合的な研究を行っているが、私の研究では、食や地域に関するマーケティング戦略や政策を主要な研究対象とし、計量経済学的手法を用いて消費者行動メカニズムの解明を目指している。これまでに、取り扱った研究テーマは、観光資源としての食の利用可能性、食品安全情報のリスクコミュニケーション、食品の海外輸出戦略、食品企業のCSR活動としての食育など広範にわたる。乳の社会文化ネットワーク 乳の社会文化学術研究優秀賞受賞。所属学会では、農業経済学会編集委員、フードシステム学会編集委員を歴任。

— どのような研究内容か？

旅行先で食べる料理は観光の楽しみの一つです。時には地域の料理が、観光客の目的となることもあるでしょう。地域ならではの食や食文化を楽しむことを目的とした旅行をフードツーリズムと呼びます。一昔前までは、観光の目的となる地域の料理は、下関のフグや氷見のプリのような地域名産の高級食材や京懐石や皿鉢料理のような地域の伝統的な高級料理が中心でした。近年は、ご当地ラーメンのような住民に愛されてきた廉価な郷土食、庶民食であるいわゆるB級グルメなど食べることを目的とした観光も増えてきています。本研究の目的は、こうした、フードツーリズムを地域経済振興につなげるための効果的なマーケティング戦略を導き出すことにあります。

観光マーケティングでは、観光商品を食べ物、宿泊、文化、景観、アクセスなどを含む複合商品として考えます。限られた予算の中で、観光客の満足度を最大化する観光資源の組み合わせを考えるには、観光客をグループに分類し、ターゲットとなる観光客を絞り込むことが効果的です。本研究では、1,829名へのアンケート調査をもとに、統計学的手法により観光客をグループ化し、「地域名産の高級食材や地域の伝統的高級料理」および「B級グルメ」を食べる観光に関心のある観光客の特徴を明らかにしました（図）。

— 何の役に立つ研究なのか？

地域ならではの食や食文化は、予算の制約が厳しい地方中小都市でも利用可能な観光資源として注目されています。本研究では、地域の食を「地域名産の高級食材や地域の伝統的高級料理」および「B級グルメ」に分け、それぞれをどのような観光資源と組み合わせるかが地域の競争力を強めることにつながるかを示しています。この分析結果は、地域の食を観光資源として利用することを検討する

地方自治体などにとって、有益な情報となると考えられます。

また、本研究は、ご当地グルメを利用した地域経済振興に取り組んでいる青森県黒石市などと連携して行ってきました。地域の観光推進の現場の生の声を聞くことで、より実態を捉えた研究にできたかと思えます。

分類軸 重視する項目	仲間との時間共有 食べ物、宿泊施設、費用、アクセス	⇔	非日常的体験 街並み、美術館・博物館、祭り、文化体験
地域の食	高級食材・伝統料理 B級グルメ		
客層	車利用、20~30代女性		一人旅、60代以上
分類軸 重視する項目	刺激的 テーマパーク、祭り、話題性	⇔	のんびり 自然景観、街並み、温泉
地域の食	B級グルメ		
客層	20~30代		60代以上、高所得者、飛行機利用
分類軸 重視する項目	費用・時間をかける	⇔	費用・時間を節約 費用、時間、話題性
地域の食	高級食材・伝統料理 B級グルメ		
客層	高所得者、車利用		40代以上女性
分類軸 重視する項目	周遊型観光 自然景観、街並み、費用、アクセス	⇔	滞在型・都市型観光 宿泊施設、温泉、テーマパーク
地域の食	B級グルメ		
客層	一人旅、友人と、高所得者		高所得者

図 「地域名産の高級食材・地域の伝統的高級料理」および「B級グルメ」を食べる観光に関心のある人が、どのような観光客のグループに属するか。主成分分析および、最小二乗法の推計結果をもとに作成。

—— 今後の計画は？

現在は、フードツーリズムが、食品輸出戦略に果たす役割について、研究を行っています。日本政府は、農林水産物・食品の輸出促進をすすめていて、年間輸出額は1兆円に迫る勢いです。海外で、日本の食品が受け入れられるようになった背景としては、訪日観光客の増加や、日本食ブーム、日本のグルメアニメ・ドラマの人気などがあります。そこで、今後は、訪日観光客のどのような体験が、日本の食品に対する評価や購入意思に影響を与えるかを明らかにし、訪日観光客を将来の日本の食品の顧客へと取り込むための戦略に貢献することを目指しています。

—— 関連ウェブサイトへのリンク URL

- ▶ <https://researchmap.jp/t.ishida0927>
- ▶ <https://nrid.nii.ac.jp/ja/nrid/1000030623467/>

—— 成果を客観的に示す論文や新聞等での掲載の紹介

- ・石田貴士、丸山敦史&栗原伸一 (2015)。B級ご当地グルメを利用した観光事業の展開方向に関する一考察。フードシステム研究、22 (3)、193-200。
- ・石田貴士&丸山敦史 (2019)。フードツーリズムのセグメンテーション分析。開発学研究、29 (3)、34-41。
- ・石田貴士、矢野佑樹&丸山敦史 (2019)。地方都市への外国人観光客誘致の可能性とその課題。開発学研究、22 (3)、193-200。
- ・石田貴士「ご当地グルメ」だけで地域は活性せず。月刊金融ジャーナル、32-33 2015年3月
津軽新報、陸奥新報に紹介記事あり。

—— この研究の「強み」は？

フードツーリズムの研究は、ツーリズム研究の中でも比較的新しい分野です。そのため、事例研究は進みつつあるものの、一般理論への普遍化は、ほとんど行われていません。本研究の強みは、計量経済分析による定量化を行うことで、地域の食と観光資源の融合による地域経済振興策についての普遍的な理論を導出していることにあります。また、青森県黒石市など自治体と連携しながら研究を進めている点も本研究の強みと考えます。